

POSUDEK BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

<i>Jméno a příjmení studenta:</i>	Radka ŠMÍDOVÁ
<i>Studijní obor:</i>	nutriční terapeut
<i>Oponent bakalářské práce:</i>	MUDr. Karel Benda, MBA
<i>Katedra/ ústav:</i>	ÚFM
<i>Název bakalářské práce:</i>	Hodnocení výživy pacientů s dysfagií
Volba tématu:	1. Mimořádně aktuální 2. Aktuální pro danou oblast 3. Užitečné a prospěšné 4. Standardní úroveň 5. Neobvyklé
Cíl práce a jeho naplnění:	1. Vhodně zvolený cíl, který byl naplněn 2. Vhodně zvolený cíl, který byl částečně naplněn 3. Vhodně zvolený cíl, který nebyl naplněn 4. Nevhodně zvolený cíl
Struktura práce:	1. Originální — zdařilá 2. Logická — systémová 3. Logická — tradiční 4. Pro dané téma nevhodná
Práce s literaturou:	1. Vynikající, použity dosud neběžné prameny 2. Velmi dobrá, použity nejnovější dostupné prameny 3. Dobrá, běžně dostupné prameny 4. Nedostatečná — s ohledem na požadovaný počet nebo kvalitu
Vybavení práce (data, tabulky, grafy, přílohy):	1. Mimořádné, funkční 2. Velmi dobré, funkční 3. Odpovídá nutnému doplnění textu 4. Nedostačující
Přínosy bakalářské práce:	1. Originální, inspirativní názory 2. Ne zcela běžné názory 3. Vlastní názor argumentačně podpořený 4. Vlastní názor chybí
Uplatnění bakalářské práce v praxi a ve výuce:	1. Práci lze uplatnit v praxi 2. Práci lze uplatnit ve výuce 3. Vhodná pro publikování 4. Práci nelze příliš využít ani v praxi ani při výuce
Formální stránka:	1. Výborná 2. Velmi dobrá 3. Přijatelná 4. Nevyhovující

- Jazyková stránka:
1. Stylistika a) výborná
b) ~~velmi dobrá~~
c) ~~dobrá~~
d) ~~nevyhovující~~
 2. Gramatika a) výborná
b) ~~velmi dobrá~~
c) ~~dobrá~~
d) ~~nevyhovující~~

Zásadní připomínky k bakalářské práci:

1. ~~nemám~~

2. mám tyto:

- 1) Autorka odvedla úctyhodný kus mravenčí analytické práce s programem Nutriservis Professional. Nehodnotila nicméně parametry reálné výživy konkrétních pacientů, ale pouze parametry jejich formálních jídelníčků, kteréžto hodnoty mohou být diametrálně odlišné. Nepokusila se rovněž v žádném aspektu výživu dysfagických pacientů zařazených do výzkumného souboru aktivně ovlivnit ani si samostatně ověřit alespoň tak základní údaje, jako je např. pacientova hmotnost a její vývoj. Rezignovala rovněž na získávání jakékoliv zpětné vazby od pacientů, když zjistila, že to je obtížné.
- 2) Studentka sice konstatuje, že pacienti s účastí ve výzkumu souhlasili, nicméně v práci není ani zmínka o tom, že by autorka od pacientů nebo jejich zákonných zástupců získala písemný informovaný souhlas.
- 3) Autorka charakterizuje výzkum jako kvalitativní, ačkoliv se o tento typ výzkumu nejednalo.

Slovní hodnocení dle struktury práce (vyjádřete se prosím k jednotlivým částem práce: teoretická část, metodologie, výsledky, diskuze, závěr):

- 1) V teoretické části studentka odolala nutkání zvětšovat rozsah práce prezentováním nesouvisejících anatomických a dalších údajů a vcelku se dobře držela tématu. Neodolala však zcela běžným nešvarům, jakými je např. uvádění moderních zdrojů u staletí známých anatomických údajů nebo odkazů na ošetrovatelskou či jinou sekundární literaturu tam, kde by byly daleko vhodnější zdroje medicínské, když už ne primární.
- 2) Metodologickou část studentka obligátně zahajuje zdejším kultovním klišé o použití kvalitativní metody výzkumu. To jí však nebrání vzápětí pracovat převážně s údaji kvantitativními (hmotnosti, míry, čas...) a používat jako hlavní výzkumný nástroj ryze kvantitativní analytický SW Nutriservis Professional. Samotný tento nástroj je k vyhodnocování jídelníčků zcela vhodný a byl by vhodný i k vyhodnocování reálné konzumace pacientů, kdyby se tomu studentka byla věnovala.
- 3) V teoretické části autorka zmiňuje jako nástroj pro zhodnocení míry dysfagie test GUSS, vkládá jej i do příloh, avšak sama jej u pacientů nepoužila a ani neuvádí jeho výsledek, pokud jej provedli pracovníci zkoumaného zařízení. Těžko tak může posoudit, do jaké míry forma podávané stravy odpovídá stupni pacientovy dysfagie. U testu GUSS by jinak jistě stálo za zmínku, že se jedná o mezinárodně používaný, validovaný a aktivně spravovaný nástroj vyvinutý v Rakousku (<https://gussgroupinternational.wordpress.com>), a zjistit, zda byla validována i jeho česká verze.
- 4) U pacientů postrádám přehledné zhodnocení stavu jejich vědomí, kognitivních, komunikačních a pohybových schopností a omezení, jakož i schopnosti sebeobsluhy. Tyto údaje jsou stejně důležité jako samotný test GUSS či podobné úzce zaměřené testy.
- 5) Uváděné diagnózy pacientů jsou poměrně diletantské a lze usuzovat, že nepocházejí z regulérní zdravotnické dokumentace. Autorka se je ani nesnažila uvést do logického vztahu se zkoumaným problémem (hypertenze či diabetes budou těžko příčinou dysfagie).

- 6) Autorka na několika místech diskutuje nespolehlivost údajů o hmotnosti pacientů, jak je uváděna v dokumentaci. Sama se přitom ani nepokusila pacienty převážít, natož opakovaně, což by ve zdravotnickém zařízení neměl být problém. Závěry, které autorka vyvozuje z vývoje BMI, jsou tak pravděpodobně založeny na zcela zpochybnitelných údajích.
- 7) Autorka sama uvádí, že někteří pacienti některá jídla odmítali a u jiných perorální příjem značně kolísal. Nepokusila se však jejich aktuální příjem jakkoliv měřit v reálném čase. Analyzované údaje z jídelníčků tak nevypovídají nic o skutečném příjmu a stavu výživy konkrétních pacientů. Neuvádí ani, zda a jak měřili v reálném čase aktuální perorální příjem pacientů pracovníci oddělení, a zda a jak se podle toho upravovalo množství stravy podávané prostřednictvím PEG či formou perorálních doplňků.
- 8) Autorka neuvádí – s výjimkou pomazánek a šlehaných tvarohů – kde a jak byla dysfagická strava připravována. Z náznaků se dá usoudit, že to probíhalo okrájením kůrek a pomixováním běžné stravy ručním mixérem přímo na oddělení. Autorka se nikde v diskusi nezamýšlí nad vhodností tohoto způsobu přípravy stravy (zejména s přihlédnutím k vytíženosti personálu oddělení).
- 9) Autorka bez komentáře vylučuje některé potraviny z jídelníčku dysfagiků. Nezamýšlí se nad tím, zda je toto vyloučení dáno povahou potraviny samé nebo např. nevhodnou technologií její přípravy. (Např. z luštěninové polévky se dá vyrobit výborný krém bez slupek, ovšem nikoliv ručním mixérem.)
- 10) Jen v jednom odstavci se autorka dotýká sensorické kvality stravy. Sama ovšem stravu neochutnávala a zpětnou vazbu od pacientů neměla. Sensorické parametry jsou ovšem u mixované stravy značně důležité, neboť mixování základní chuť stravy často výrazně mění, a dají se dobře upravit prostřednictvím nejen zahušťovadel, ale také dochucovadel.
- 11) Autorka rychle rezignovala na získávání zpětné vazby od pacientů. Nikde v práci není naznačeno, že by se intenzivněji pokoušela o její získání, když už ne verbální, tak např. písemnou či symbolickou formou.
- 12) Zařazení některých pacientů do výzkumného souboru je přinejmenším diskutabilní. Jde především o pacienta č. 2, který byl vyživován výhradně prostřednictvím PEG, a o pacienta č. 7, u kterého byla dysfagie objektivně vyvrácena, přičemž jeho pseudodysfagické potíže zřejmě způsobuje prostý fakt, že nemá zuby.
- 13) Autorka správně anonymizuje pacienty. Současně však anonymizuje i rehabilitační zařízení, ve kterém výzkum prováděla. K tomu není žádný důvod a název i sídlo zařízení by měly být v práci uvedeny.
- 14) Stejně tak není uvedeno období, v jakém probíhal sběr dat. Z náznaků se dá usuzovat, že šlo spíše o jednorázový výběr dat a jídelníčků z dokumentace.
- 15) Je nutno ocenit stylistickou a gramatickou úroveň práce. Jakkoliv není absolutně bezchybná, výrazně převyšuje zdejší průměr. Některé neobvyklé formulace, jako „výživa skrz PEG,“ jsou mile neohrabané, nicméně už samo používání poněkud archaické předložky „skrz“ svědčí o sečtělosti autorky.

Práce splňuje základní požadavky kladené na tento typ prací, a proto ji doporučuji k ústní obhajobě:

1. ano
- ~~2. ne~~

Navrhovaná klasifikace:

- ~~1. výborně~~
2. velmi dobře
- ~~3. dobře~~
4. nevyhověl

Otázka k ústní obhajobě práce:

Domníváte se, že jste ve Vaší práci dostatečně zdokumentovala a zhodnotila reálný stav příjmu stravy a výživy pacientů zařazených do výzkumného souboru?

Datum: 7.6.2019

Podpis oponenta bakalářské práce.....

